

IL FORNO ITALIANO  
ITALIENSKT KÖK

# BENVENUTI A TAVOLA!

---

*Det bästa från utvalda delar av Italien!*

*Vi vill ge er en genuin Italiensk matupplevelse även om vi befinner oss långt norr om Italien! Vi arbetar uteslutande med de bästa råvarorna och hanterar dem varsamt. I Italien har varje region en stark mattradition med egna specialiteter, både när det gäller mat och vin. I söder är man mest känd för sin spagetti. Bologna har sina tortelloni och i Milano kan du njuta av olika risottorätter. Napoli räknas som moderstaden för pizza. Välj gärna ett gott vin från vår genomarbetade vinlista för en fulländad Italiensk matupplevelse.*

*Välkommen till oss på Il Forno Italiano!*

---

# APERITIVI

## FÖRDRINKAR

DRY MARTINI 5 cl 135:-  
DELLA CASA  
Gin, torr vermouth  
och kaprisbär

Aperol Spritz  
Aperol, Prosecco, Soda, blodapelsin

APPELTINI  
Vaniljvodka, AppelSourz  
och limesyru

COSMOPOLITAN  
Vodka, Cointreau, lime  
och tranbärsjuice

---

## GODA BUBBLOR ATT BÖRJA MED

ZONIN PROSECCO 1821  
SPECIAL CUVÉE  
Prosecco DOC, Glera glas 95:- 415:-

BERLUCCHI '61 BRUT  
Franciacorta,  
90% Chardonnay, 10% Pinot Noir glas 135:- 695:-

---

APEROL 5 cl 90:-

CINZANO ROSSO

BIANCO

LIMETTO

ORANCIO

CAMPARI

## FATÖL

BIRRA PORETTI 40 cl 65:-

## FLASKÖL

ERIKSBERG 50 cl 74:-

CARLSBERG HOF 33cl 52:-

OPPIGÅRDS EVERYDAY (IPA 4,6%) 33cl 74:-

OPPIGÅRDS INDIA PALE ALE (6,6%) 33CL 79:-

OPPIGÅRDS WEISSBIER (veteöl 5,0%) 33cl 74:-

OPPIGÅRDS DALALAGER (5,2%) 33cl 74:-

## CIDER

SOMERSBY PÄRON/BLACKBERRY 33CL 59:-

\* Historian om guido Berlucchi börjar i slutet av 50-talet, när egendomen i Franciacorta i Lombardiet bestämmer sig för att börja producera mousserande viner i samma stil som Champagne. 1961 släpptes första årgången. Där görs nu vad många anser vara den bästa mousserande i Italien. Mycket eleganta viner med något lägre syra än i Champagne till följd av det sydligare läget.

## ALKOHOLFRITT

LÄSK OCH LÄTTÖL 33 cl 34:-

ITALIENSK LÄSK 34:-  
(FRÅGA PERSONALEN OM VILKA SMAKER SOM FINNS)

SAN PELLEGRINO 50 cl 49:-

CARLSBERG NON ALCOHOLIC 33 cl 49:-

ALKOHOLFRITT RÖTT VIN Glas 65/225:-

ALKOHOLFRITT VITT VIN Glas 65/225:-

# ANTIPASTI

## FÖRRÄTTER

---

* Burrata är en ost som kommer från Andria, en stad i Apulien.	<b>BURRATA</b> Gräddfylld buffelmozzarella med rostade körsbärstomater toppad med basilikapesto.	110:-
Ett skal av mozzarella fylld med krämig grädde och strimlade bitar av mozzarella.		
Namnet kommer från ordet burro som betyder smör	<b>CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO</b> Lövtunn oxfilé toppas med parmigiano reggiano, ruccola och rostade pinjenötter.	145:-
	<b>BRUSCHETTA AL</b>	98:-
* Bruschetta är en maträtt från centrala Italien. Den består av grillat bröd som gnuggats med vitlök. Man tillför olivolja, salt och ofta ett pålägg som hackade tomater.	<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b> Grillad italienskt lantbröd med vitlökscreme, mozzarella, hackad tomat och lök toppas med parmaskinka.	
	<b>GAMBERI AL PICCANTE</b> Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.	139:-
	<b>COZZE GRATINATE</b> Vitlöks gratinerade blåmusslor.	95:-
	<b>ANTIPASTO MISTO DELLA CASA</b> Smått och gott av italienska delikatesser med tapenade.	1 pers / 155:- 2 pers / 275:-

För er med allergi  
-fråga personalen om råd

# PASTE E RISOTTI

## FÄRSK PASTA OCH RISOTTO

### TAGLIOLINI

*Tagliatelle och Tagliolini är klassisk italiensk pasta från regionen Emilia-Romagna. Pastan är långa, platta bjälkar och är vanligtvis ½ till 1 cm breda. Tagliolini är en variant av tagliatelle och är lång och cylinderformad inte platt.*

### RISOTTO

*Risotto kommer ursprungligen från områdena runt floden Po i norra Italien.*

*Det är en maträtt som görs på mellankornigt och rundkornigt ris som odlas mycket i dessa områden. Det finns många olika lokala varianter av rätten runt om i landet. Risotto fungerar som en grund som man sedan kan smaksätta med allt från grönsaker till svamp, kött, fisk eller skaldjur.*

### TORTELLONI SPINACI E RICOTTA CON PESTO

Tortellini fylld med ricotta, spenat och mascarponeost slungad i en genovesisk pesto och rostade körsbärstomater.

185:-

### CANNELLONI AL POMODORO CON RIPIENO DI RICOTTA, SPINACI E NOCI

Parmesan, spenat och valnötsfylld cannelloni toppas med tomatås och gratineras i vedugnen.

189:-

### FETTUCCINE CON FILETTO E PANCETTA IN SALSA ROSA

Oxfile, parmigiano reggiano, grönsaker samt salsa slungad i fettucine toppas med knaperstekt bacon.

195:-

### FETTUCCINE CON POLLO

Fettucine med kycklingfilé, kronärtskocka, spenat, chili i en krämig gräddsås toppad med friterad jordärtskocka.

184:-

### RAVIOLI IN SALSA DI TALEGGIO CONDITI CON TARTUFO NERO

Ravioli fyllda med kantareller serveras med säsongens svamp i tallegiosås toppad med riven parmesan och svarttryffel.

215:-

### RISOTTO ALL'AGNELLO

#### E ASPARAGI SELVATICI

Risotto med lammytterfilé, sparris, saltorkade tomater och kantareller toppas med parmesan.

215:-

### TAGLIOLINI AL SALMONE E ZAFFERANO

Tagliolini med lax, körsbärstomater, sparris och babyspenat i en krämig saffransås toppad med riven peccorino.

184:-

### RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Risotto med tigerräkor, blåmusslor, hjärtmusslor och kräftstjärter.

215:-

### TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO

Tagliolini med vitlöksfrästa tigerräkor, blåmusslor och hjärtmusslor kokas i krossade tomater och vitt vin.

184:-

# SECONDI

## HUVUDRÄTTER

CODA DI ROSPO ALLA  
GRIGLIA CON GAMBERI  
IN SALSA D`ASTICE  
325:-  
Stekt marulk med tigerräkor  
i hummersås.

FILETTO DI SALMERINO  
265:-  
Smörstekt rödingfilé med ramslöks gremolata,  
friterad grönkål, ramslöksemulsion och picklade  
rädisor.

CACIUCCO ALLA "IL FORNO"  
215:-  
Fiskgryta gjord på marulk, gös, handskalade  
räkor i en het tomatsås, serveras med  
vitlöksbröd och aioli.

LOMBATA DI VITELLO  
265:-  
Grillad kalvrygg med smörstekt svamp  
och cognacsås.

STINCO DI AGNELLO AL FORNO  
225:-  
Lågttempad lammlägg, serveras med saffran  
risotto och gremolata.

---

### *Il Classico*

FILETTO ALL'AMARONE  
325:-  
Grillad oxfilétournedos med  
amaronesås och smörstekta kantareller.

---

ENTRECOTE AI FERRI CON CROCCHETTE  
AL "MAC&CHEESE"  
305:-  
Entrecote (300g) med mac&cheese krocketter,  
ramslökssmör, syrad lök och rödvinsås.

## CONTORNI

---

Ett tillbehör ingår  
till varje secondi

---

PUREA DI PATATE  
GRATINATE AL  
FORMAGGION DI  
CAPRA  
Getost gratinerad  
potatismos.

VERDURE AL  
FORNO  
Rostade grönsaker,  
vitlök, örter och citron.

GRATIN DI PATATE  
Potatisgratäng.

INSALATA DI  
POMODORI  
Tomatsallad.

Vi steker en delikat bit  
oxfilé i lite smör. Saltar  
och håller över en  
generös dos amaronevin,  
vi saltar och lägger till  
kantareller. Vi peppar lite  
strax före köttet är klart.  
Amaronevinet kommer  
från Valpolicella precis  
norr om staden Verona  
i norra Italien. Vinet  
görs helt eller delvis på  
torkade druvor. Vinet  
har lagrats i minst tre  
år. Amaronen sätter sin  
alldeles särskilda prägel  
på den här såsen. \*

# PIZZE CON MOZZARELLA

*Ordet Pizza förekommer för första gången år 997 på medeltidslatin. Det var på 1500 – talet i Neapel som det först avsåg ett bröd varför det ofta heter att det var härifrån Pizza kommer. Degen består av ett glutenrikt mjöl, matolja, vatten, salt och jäst. Den Napolitanska pizzan finns ursprungligen i två varianter: Pizza Marinara med tomat, vitlök, olivolja och oregano (ingen ost alltså) samt Pizza Margherita med tomat och Mozzarella.*

<b>MARGHERITA</b> Tomatsås, buffelmozzarella, färska tomat och färsk basilika.	119:-	<b>CARPACCIO</b> Mozzarella, bresaola, ruccola, parmesan, citron och olivolja.	139:-
<b>BOSCO DI PARMA</b> Mozzarella, tomatsås, champinjoner, tomat, ruccola, parmaskinka och parmesan.	139:-	<b>POLLO DELLA CASA</b> Mozzarella, tomatsås, kycklingfilé, pinjenötter, saltorkade tomat och färsk spenat.	139:-
<b>CATANESE</b> Mozzarella, tomatsås, aubergine, zucchini, rödlök, champinjoner, tomat, ruccola och pinjenötter.	135:-	<b>FILETTO DELLA CASA</b> Tomatsås, mozzarella, oxfilé, aubergine, rödlök, grön sparris, tomat med vitlök och basilikacrème.	145:-
<b>AI QUATTRO FORMAGGI</b> Mozzarella, tomatsås, taleggio, gorgonzola, parmesan, körsbärstomat och basilika.	135:-	<b>PESCATORA</b> Mozzarella, tomatsås, havets frukter, körsbärstomat, vitlökscreme och citron.	139:-
<b>CASARECCIA CON FUNGHI</b> Mozzarella, tomatsås, färska champinjoner, kantareller, gorgonzola, körsbärstomat och basilika.	135:-	<b>CHORIZO CON ARRUGULA</b> Tomatsås, chorizo, ruccola, parmesan, olivolja.	135:-
<i>Il Classico</i>		<b>AI VERDURE</b> Tomatsås, mozzarella, aubergin, zucchini, paprika, rödlök, färska tomat, chilitapenade, pesto och kronärtskocks kräm.	135:-
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Mozzarella, tomatsås, tigerräkor, parmaskinka, sardeller, caprisbär och tomat.	139:-	<b>CONTORNI DI PIZZE</b>	
<b>ALLA DIAVOLA</b> Mozzarella, tomatsås, salami, färsk chili, lök, tomat, vitlöksolja och pinjenötter.	139:-	<b>INSALATA MISTA</b> Grön sallad med körsbärstomat och oliver.	45:-
<b>SALSICCIA CON RICOTTA</b> Mozzarella, tomatsås, salsiccia, körsbärstomat, ricottaost, rödlök, pinjenötter, chili och basilika.	139:-	<b>CREMA DI PIZZE</b> Basilikacrème, Basilikapesto, Chilitapenade, Vitlökscreme, honung och chili vinegrette.	15:-

# DOLCI

## DESSERTER

\* Tira mi sú betyder ungefär "dra upp mig" eller mer bildligt "pigga upp mig" vilket kommer av att rätten innehåller kaffe och kakao som båda innehåller uppiggande ämnen.

Desserten görs på savoiardikex, espresso, ägg, socker, kakao och marscarponeost. Det förekommer även att man lägger till amaretto.

TIRAMISÙ 98:-  
Savoiardikex i mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto.

TORTINO CON CUORE CIOCCOLATO AL FONDENTE 105:-  
Chokladfondant serveras med en kula italiensk vaniljglass.

PANNACOTTA CLASSICA 98:-  
Italiensk vaniljpudding med rårörda havtorn.

GELATO AFFOGATO 98:-  
Italiensk vaniljglass dränkt i espresso, toppad med vispgrädde. + valfri likör 23:-/cl

SORBET 85:-  
Två kulor hemlagad sorbet. Fråga vad vi serverar idag.

FORMAGGI E AMARONE 155:-  
Italiensk osttallrik, serveras med ett glas piccolo Amarone.

# CAFFÈ CORRETTO CON PANNA

EVANGELICO KAFFE 4 cl 105:-  
Frangelico & Baileys 6 cl 125:-

GUDFADERN  
Whisky & Amaretto

KAFFE AMARETTO  
Amaretto

KAFFE ROMANO  
Galliano, Kahlua, kaffe och grädde

IRISH COFFEE  
Jameson, farinsocker, kaffe och grädde.

JAMAICAN KAFFE  
Rom & Butterscotch

KAFFE LEONARD SACHS  
Grand Marnier & Kahlua

---

KAFFE, ESPRESSO, MACHIATO 32:-

CAPPUCCINO 37:-  
CAFFÈ LATTE  
DUBBEL ESPRESSO  
DUBBEL MACHIATO

---

---

MED GRAPPA, COGNAC, WHISKEY, KAFFEDRINKAR & LIKÖRER

HJÄLPER VI ER GÄRNA. / SERVERINGSPERSONALEN

---

# CARTA DEI VINI

Italien är ett av världens äldsta vinländer, och kallades av grekerna för "Enotria" -vinlandet.

Det odlas vin i samtliga i samtliga av Italiens 20 regioner och klimatet varierar från de svala alpområdena i trentino Alto adige och Lombardiet till den stekande solen på Sicilien.

Fråga gärna personalen om förslag till de maträtter ni väljer.

